

# 令和8年5月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようしをどとのえるもの	調味料ほか		
7	木	テーブルロールパン		パン			500	21.9
		牛乳	牛乳					
		スープスパゲッティ	鶏肉 ベーコン	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ にんじん えのきたけ エリンギ しめじ こまつな 黄パプリカ にんにく	うすくちしょうゆ 白ワイン コンソメ 食塩 白こしょう		
		グリーンサラダ			キャベツ ブロッコリー グリーンアスパラガス スナッフえんどう			
★ はし	8	ごはん		米			612	28.3
		牛乳	牛乳					
		豚汁	豚肉 合わせみそ 油揚げ	じゃがいも	だいこん だいずもやし にんじん 黒こんにやく ごぼう 葉ねぎ しょうが	酒 かつお節(だし)		
		鶏肉とゴーヤの揚げ煮	鶏肉	でん粉 ごま 砂糖 なたね油	にがうり	こいくちしょうゆ みりん 食塩		
		1食チーズ	チーズ					
11	月	セルフコロッケバーガー (バーガーパン・野菜コロッケ・ ポイルキャベツ・1食ソース)	コロッケ(大豆・豚肉)	コロッケ(じゃがいも・さつまいも・大豆油 ・マッシュポテト・砂糖・パン粉・小麦粉 ・米粉・加工でん粉) なたね油 パン	コロッケ(たまねぎ・キャベツ・青ねぎ・しいたけ)	コロッケ(しょうゆ・食塩)	546	20.4
		牛乳	牛乳					
		コーンチャウダー	牛乳 ベーコン 粉チーズ	じゃがいも	クリームコーン たまねぎ にんじん コーン しめじ パセリ	アレルゲンフリーホワイトルウ コンソメ 食塩 白こしょう		
★ はし	12	きんぴらごはん	豚肉 油揚げ	ごま 砂糖 ごま油 米	ごぼう にんじん いんげん 糸こんにやく しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 一味とうがらし	546	22.9
		牛乳	牛乳					
		もずく入りみそ汁	豆腐 合わせみそ もずく	じゃがいも	こまつな にんじん こさんだけ	かつお節(だし)		
		アセロラゼリー		果糖ぶどう糖液糖 加工でん粉	アセロラ果汁	増粘多糖類 色素(野菜・クチナシ・カロチノイド) 香料		
★ はし	13	わかめごはん	わかめ	米 砂糖		かつお節調味料 食塩	563	25.5
		牛乳	牛乳					
		五月おでん	鶏肉 厚揚げ うずら卵 竹輪	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ こさんだけ にんじん 白こんにやく いんげん しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん かつお節(だし)		
		こまつなとじゃこの炒め物	油揚げ しらす干し かつお節	ごま油 砂糖	こまつな もやし	うすくちしょうゆ みりん		
14	木	米粉入りパン		パン			543	21.6
		牛乳	牛乳					
		マーマレード			マーマレード			
		ラビオリのトマト煮	ラビオリ(鶏肉・豚肉・大豆たん白) 鶏肉 赤いんげん豆	ラビオリ(小麦粉・パン粉・豚脂・砂糖 ・加工でん粉)	ラビオリ(たまねぎ) たまねぎ キャベツ にんじん トマト しめじ えだまめ パセリ にんにく	ラビオリ(食塩・酵母エキス・ポークエキス・香辛料) ケチャップ 赤ワイン コンソメ 食塩 白こしょう		
		くだもの						
15	金	とんたまどんぶり	豚肉 鶏卵 かまぼこ	砂糖 でん粉 米	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし) 食塩	597	26.9
		牛乳	牛乳					
		らっきょうの酢の物	わかめ	砂糖	らっきょう きゅうり	酢 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ		
		ヨーグルト	ヨーグルト					
18	月	ドッグパン		パン			585	25.2
		牛乳	牛乳					
		若草シチュー	牛乳 鶏肉 白花豆 白いんげん豆	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん グリンピース しめじ ほうれんそう にんにく	アレルゲンフリーホワイトルウ 食塩 白こしょう		
		チリコンカン	豚肉 大豆 白いんげん豆 赤いんげん豆	サラダ油	たまねぎ にんにく	ケチャップ とんかつソース ウスターソース タバスコ 食塩 白こしょう		
		みかんジュース			みかんジュース			

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

# 令和8年5月分学校給食献立予定表(後半)

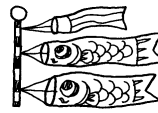
鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー	たんぱく質	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようじょとのえるもの	調味料ほか	kcal	g	
★ はし	19	火	★九州味めぐり給食(宮崎県)					634	25.3
			ごはん	米					
			牛乳	牛乳					
			春雨スープ	ローズハム 緑豆春雨	たまねぎ にんじん もやし にら	うすくちしょうゆ 中華だし 酒 食塩 白こしょう			
		★チキン南蛮(1食タルタルソース)	鶏肉	小麦粉 でん粉 なたね油	しょうが	しょうゆ 食塩 白こしょう			
		ポイルキャベツ		砂糖 タルタルソース	レモン果汁	すし酢 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ			
				キャベツ					
20	水	ハヤシライス (麦ごはん)	牛肉 生クリーム 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん グリンピース エリンギ	ハヤシルウ ケチャップ デミグラスソース	623	20.7	
		牛乳	牛乳	米 麦	にんにく	ウスターソース 赤ワイン			
		セサミサラダ		ごま(いり・すり)	キャベツ きゅうり コーン	ノンオイルごまドレッシング			
		ぶどうゼリー		砂糖 果糖 加工でん粉	ぶどう果汁	ポリデキストロース 増粘多糖類 香料			
★ はし	21	木	チーズパン		パン		583	30.6	
			牛乳	牛乳					
			子ぎつねうどん	鶏肉 うずら卵 油揚げ さつま揚げ わかめ	うどん 砂糖	たまねぎ たけのこ にんじん 葉ねぎ しいたけ			うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒
			くだもの 1食ミニフィッシュ			くだもの			かつお節(だし) 和風だし 食塩
		チキンンドリア (サフランライス・パン粉炒め)	鶏肉 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	サラダ油 米	たまねぎ にんじん エリンギ コーン パセリ	ホワイトルウ 鶏ガラスープ 食塩 白こしょう	591	23.0	
		牛乳	牛乳	パン粉炒め(パン粉・無塩バター)	にんにく	サフランライスの素			
		野菜スープ	ウインナー	じゃがいも	たまねぎ キャベツ にんじん チンゲンサイ	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう			
25	月	ミルクパン		パン		546	30.0		
		牛乳	牛乳						
		ポトフ	鶏肉 ウインナー	じゃがいも	ブロッコリー たまねぎ にんじん			白ワイン コンソメ カレー粉 食塩 白こしょう	
		魚のチーズマヨ焼き	ホキ チーズ	ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ オレジンパプリカ コーン パセリ			うすくちしょうゆ	
★ はし	26	火	ごはん	米		554	25.2		
			牛乳	牛乳					
			大豆の五目煮	鶏肉 厚揚げ さつま揚げ だいず こんぶ	じゃがいも 砂糖			だいこん 黒こんにゃく にんじん えだまめ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん
			たくあんきんぴら	ベーコン しらす干し かつお節	砂糖 ごま サラダ油			たくあん 青しそ	かつお節(だし) 酒
★ はし	27	水	ごはん	米		603	22.0		
			牛乳	牛乳					
			マーボーじゃがいも	厚揚げ 牛肉 豚肉 大豆 赤みそ	じゃがいも 砂糖 でん粉			たまねぎ にんじん たけのこ えだまめ	ケチャップ こいくちしょうゆ 酒
			こまつなサラダ		サラダ油 ごま油			しいたけ にんにく しょうが	とうぼんじゃん
		黒砂糖パン		パン		546	26.7		
		牛乳	牛乳						
		コーンラーメン	豚肉 焼豚	中華めん ごま サラダ油	キャベツ コーン もやし にんじん			うすくちしょうゆ 白湯 食塩 白こしょう	
		ごぼうのごまみそ炒め	竹輪 米みそ 粉豆腐	ノンエッグマヨネーズ すりごま	ごぼう にんじん えだまめ			酒	
				砂糖 サラダ油					

## お知らせ

### <今月の行事>

1日(金) 写生会(弁当を準備しましょう)	2日(土) 八十八夜
3日(日) 憲法記念日	4日(月) みどりの日
5日(火) こどもの日	6日(水) 振替休日
28日(木) 1~4年生給食なし	29日(金) 授業公開(給食なし)



### <はしをもってくる日>

★の日は、「はし」をもってくる日です。  
きれいにあらったはしを、わずれないようにもってきましょう。

8日 12日 13日 19日 21日 26日 27日 28日



### 令和8年5月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
573	24.7

